

VAN 17:00 - 22:00

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 41.50

Het gerecht met een (*) heeft een supplement van 5.00

VOOR

Carpaccio met oude Remeker, rucola, 15.75

pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise 15.50

Pittige gamba's in knoflookolie met prei, 14.75

tomaat en citroen. Geserveerd met stokbrood

Hollandse garnalenkroketjes met 14.75

frisse salade, citroen en toast

Wijntip: Cava, Spanje, Catalonië, 14.75

Raventós Roig, Brut

Burrata met gegrilde groene en gele 14.75

courgette, tomaat, basilicum, pijnboompitten

en aceto balsamico 13.75

Krokante aubergine met 13.75

rode-bietensalade, feta en dragon

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) 8.50

Hollandse uiensoep gegratineerd met kaas 8.75

SALADES

Classic Caesar met krokante 16.75

kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis,

croutons en Parmezaanse kaas

Wijntip: Chardonnay, Frankrijk, Languedoc, 16.75

Domaine de Belle Mare

Salade tonijn met jonge spinazie, 16.75

tomaat, groene olijf, kappertjes en basilicum

Salade met blauwe kaas met witlof, 15.85

knolselderij, gebakken druiven, walnoten

en een balsamicodressing

(ook met plantaardige kaas te bestellen)

KIDS GERECHTEN

Pasta met tomatensaus en kaas 12.50

Kids burger met friet en groentebeker 14.25

Lekkerbekje met friet en groentebeker 13.50

Eendracht kidsmenu (tot 12 jaar)

alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise 5.75

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6.50

Stokbrood met boter 4.75

Groene salade 5.50

Groentebeker kids 3.75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

AVOND

IN VAN BLEISWIJK
DE EENDRACHT

VLEES

Gegrilde Entrecôte met pepersaus, 30.50

seizoensgroenten en aardappelpuree

Spareribs sweet & sticky 25.50

met verse friet en witte koolsalade

Hertenstoof met rode kool, 25.75

gebakken appel en aardappelpuree

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche, 26.50

Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo

Gekonfijte eendenbout met krokant spek, 26.50

zuurkool, Rosevalaardappelen, pastinaak en jus

Kalfsschnitzel met aardappelsalade. 23.50

Keuze uit peper- of champignonroomsaus

Eendracht burger met cheddar, 24.00

piccalillymayonaise, verse friet en salade

VIS

Gebakken sliptong gebakken in roomboter 27.50

met remouladesaus, verse friet en salade

Zalmfilet met krokante kruidenkorst, 26.50

spitskool, geroosterde bospeen,

aardappelpuree en mosterdsaus

Wijntip: Terret, Frankrijk, Côtes de Thau, 24.00

Cave de Pomerols, les Montalus

VEGETARISCH

Ravioli met spinazie met geroosterde 23.00

pompoen, hazelnoot, dragon en citroenricotta

(plantaardig)

Wijntip: Merlot, Frankrijk, Pays d'Oc, 23.50

La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Knolselderij-venkelburger met tomaat, 23.50

zure bom, remoulade van mierikswortel, dille

en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

TOETJES

Frangipane met stoofpeertjes 9.25

en kaneelroomijs

Crème brûlée van speculaas met 8.50

sinaasappelroomijs

Warm chocoladetaartje 9.25

met pecan-karamelroomijs

Wijntip: Rivesaltes - '15 ans d'âge' 3.50

IJs van Van Eck:

bolletje vanille, chocolade of frambozen

Assortiment kazen Assortiment kazen 15.50

van de Graaff van Enckhuysen *

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito 5.90

Espresso Martini 10.75

Irish/French/Italian Coffee 10.75

Le Petit Gascoûn 'sweet' 6.25

Rivesaltes - '15 ans d'âge' 7.20

